

## Digestifs - 2cl

Obstwasser, Mirabelle, Hefe, Topinambur, Zwetschge,  
Kirschwasser, Williamsbirne und Himbeergeist 3.50

Aus dem Elsaß: Mirabellenschnaps oder Williams 3.90

Andrea di Ponte - Vecchia Grappa di Presecco Barrique 5.90

Grappa Amarone Barrique *(Top 100 Spirits Wine Enthusiast)* 7.90

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher 4.50

Altes Schwarzwälder Zibärtele vom Alde Gott 5.50

Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität! 4.50

### Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör – sehr fruchtig 4.50

Tresterbrand – im Holzfass gereift 4.50

### Weingut Heinemann, Scherzingen

Marc vom Gewürtraminer 4.90

Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern 5.40

Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique 5.90

### Kirnermarteshof, Oberried

Apfelbrand klar oder aus dem Holzfaß 4.40

Birnenbrand klar oder mit Fruchtsüße 4.50

Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! 5.90

### Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Edle Himbeere | Kirschwasser | Mirabell 4.50

Premium Altes Pflümli 4.50

Kräuterreich: würzige Kräuter Spezialität 4.50

Premium Moor Birne 5.00

Edles Fass Gold-Marille oder Haselnuss 5.90

EMIL Feinwerk Single Malt Whisky 8.50

## Desserts

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach  
Auswahl des Patisiers, dazu ein Espresso 9.00

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.50

Vanille Panna Cotta mit  
hausgemachtem Mandarinen Sorbet 10.00

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet 10.50

Topfenknödel mit Zwetchgenragout und Vanille Eis 11.00

### Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47, Gretchen, Boar, Hendrick`s oder Tanqueray No10  
mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic Water 10.00

Unsere Empfehlung: Gin MUNDART 10.00

Gin (aus dem Kaiserstuhl) & Tonic mit Orangenzeste und Rosmarin

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Alternativ ist eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.*